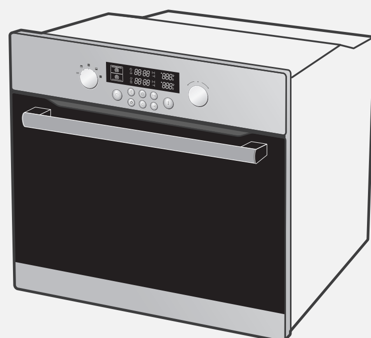
SAMSUNG

Installasjons- og bruksanvisning

Stekeovn for innbygging



BT62TDBB
BT62TDBST
BT62TDBFST

Brukerhåndbok

Innhold

Bruk av håndboken 2
Sikkerhetsinstruksjoner 2
Elektrisk sikkerhet 2
Sikkerhet ved bruk 3
Instruksjoner for avhending 3
Installere stekeovnen 4
Sikkerhetsinstruksjoner for installatøren 4
Installasjon i et lavt skap 4
Kople til strømnettet 5
Installasjon i et høyskap 6
Deler og funksjoner 7
Stekeovn 7
Betjeningsknapper 8
Spesialfunksjoner 8
Tilbehør 9
Bruke tilbehøret 11
Sikkerhetsutkobling 11
Kjølevifte 11
Før du begynner 12
Stille klokken 12
Rengjøring ved oppstart 13
Stekeovnfunksjoner 14
Testretter 21
Bruk av stekeovnen 22
Velge modus for skiller 22
Stille inn stekeovntemperaturen 26
Slå av stekeovnen 27
Sluttid 27
Steketid 29
Forsinket start 31
Kjøkkentimer 33
Stekeovnlampe på / av. 33
Barnesikring 34
Slå av pipesignalet 34
Rengjøring og vedlikehold 35
Damprengjøring 35
Katalyttemaljerte overflater 38
Rengjøre stekeovndøren. 39
Sideholdere 42
Skifte lyspæren 45
Garanti og service 46
Vanlige spørsmål og feilsøking 46
Tekniske data 48

Bruk av håndboken

NO

Takk for at du valgte en innbyggingsovn fra SAMSUNG.
Denne brukerhåndboken inneholder viktig sikkerhetsinformasjon og instruksjoner som gjør det lettere å bruke og vedlikeholde apparatet.
Ta deg tid til å lese denne brukerhåndboken før du tar stekeovnen i bruk, og ta vare på boken for senere bruk.
Følgende symboler er brukt i teksten i denne brukerhåndboken.



Viktig



Notater

Sikkerhetsinstruksjoner

Denne stekeovnen må installeres av en autorisert elektriker. Montøren er ansvarlig for å kople apparatet til strømnettet i henhold til gjeldende retningslinjer.

Elektrisk sikkerhet

Hvis stekeovnen har blitt skadet under transport, må den ikke koples til.

- Dette apparatet må koples til strømnettet av en **autorisert elektriker**.
- Hvis det oppstår feil eller skade på apparatet, må det ikke brukes.
- **Reparasjoner** må utføres av en **autorisert reparatør**. Ukorrekt reparasjon kan føre til stor fare for deg og andre. Hvis stekeovnen trenger reparasjon, kontakter du forhandleren eller et SAMSUNG-servicesenter.
- Hvis det er feil på strømledningen, må den skiftes ut med en spesiell ledning, som kan leveres av produsenten eller en autorisert servicerepresentant.
- Elektriske ledninger og kabler må ikke berøre stekeovnen.
- Stekeovnen må koples til strømnettet via en godkjent kretsbryter eller sikring. Bruk aldri adaptere med flere kontakter eller skjøteledninger.
- Typeskiltet er plassert på høyre side av døren.
- Strømforsyningen til apparatet må slås av ved reparasjon eller rengjøring.
- Vær forsiktig når elektriske apparater koples til kontakter i nærheten av stekeovnen.
- Dette apparatet er ikke ment for bruk av personer (inkludert barn) med redusert fysisk, følelsesmessig eller mental kapasitet eller manglende erfaring eller kunnskap uten tilsyn eller opplæring i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

ADVARSEL

Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Unge barn bør holdes på avstand for å unngå at de får brannskader.

ADVARSEL

Apparatet må slås av før pæren skiftes, for å unngå fare for elektrisk støt. Når stekeovnen er i bruk blir den innvendige overflaten svært varm.

Sikkerhetsinstruksjoner (forts.)

NO

Sikkerhet ved bruk

- Denne stekeovnen er konstruert utelukkende for tilberedning av husholdningsmatvarer.
- Ved bruk blir den innvendige overflaten i stekeovnen varm nok til å forårsake brannskader. Varmeelementene eller de innvendige overflatene må ikke berøres før de er kjølt ned.
- Brennbare materialer må aldri oppbevares i stekeovnen.
- Stekeovnens overflater blir varme når apparatet brukes med høy temperatur over lang tid.
- Vær forsiktig når ovnsdøren åpnes. Varm luft og damp kan strømme hurtig ut av åpningen.
- Ved tilberedning av retter som inneholder alkohol, kan alkoholen fordampe som følge av den høye temperaturen, og dampen kan begynne å brenne hvis den kommer i kontakt med en varm del av stekeovnen.
- Unngå å bruke spyleslange med høyt trykk eller høytrykksspyler, for din egen sikkerhet.
- Barn må holdes på sikker avstand mens stekeovnen er i bruk.
- Frossen mat, for eksempel pizza, må tilberedes på rist. Hvis det brukes bakeplate, kan den bli deformert på grunn av de store variasjonene i temperaturen.
- Ikke hell vann inn i stekeovnen når den er varm. Dette kan forårsake skade på den emaljerte overflaten.
- Døren på stekeovnen må være lukket under tilberedning.
- Vær forsiktig hvis døren åpnes før damprengjøringen er fullført. Vannet i bunnen er varmt.
- Bunnen i stekeovnen må ikke dekkes med aluminiumsfolie, og bakeplater eller -former må ikke settes på bunnen. Aluminiumsfolien blokkerer varmen, slik at det kan oppstå skade på den emaljerte overflaten og dårlig stekeresultat.
- Fruktjuice lager flekker som kan være umulig å fjerne fra de emaljerte overflatene i stekeovnen. Bruk langpannen ved steking av kaker med mye fuktighet.
- Bakeutstyr må ikke plasseres på den åpne stekeovndøren.
- Dette apparatet er ikke ment for å brukes av små barn eller funksjonshemmede uten tilstrekkelig tilsyn av en ansvarlig voksen.
- Små barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

Instruksjoner for avhending

Avhending av emballasje

- Emballasjen til dette apparatet er resirkulerbar.
- Kast emballasjen i riktig beholder på et avfallsdeponi.

Kassering av gamle apparater

ADVARSEL

Før du kaster et gammelt apparat, må du gjøre det ubrukelig slik at det ikke kan oppstå fare.
Gjør dette ved å kople apparatet fra strømnettet og fjerne strømledningen.
Av hensyn til miljøet er det viktig at gamle apparater kastes på riktig måte.

- Apparatet må ikke kastes sammen med husholdningsavfall.
- Informasjon om innsamlingsdatoer og offentlige avfallsdeponier er tilgjengelig fra det lokale renholdsverket.

Installere stekeovnen

NO

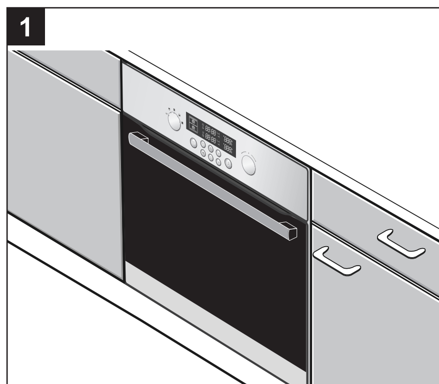
☛ Den elektriske installasjonen av dette apparatet må utføres av en autorisert elektriker.
Stekeovnen må installeres i henhold til de medfølgende instruksjonene.
Fjern beskyttelsesplasten fra døren når stekeovnen er installert.
Fjern beskyttelsesteipen fra ovnens innvendige overflater etter installasjon.

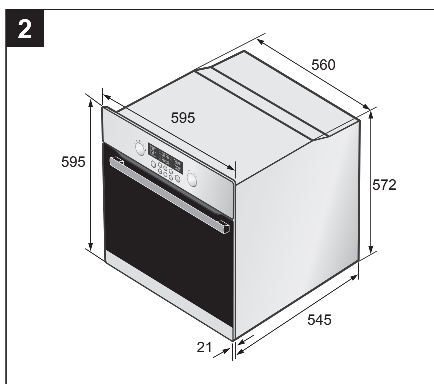
Sikkerhetsinstruksjoner for installatøren

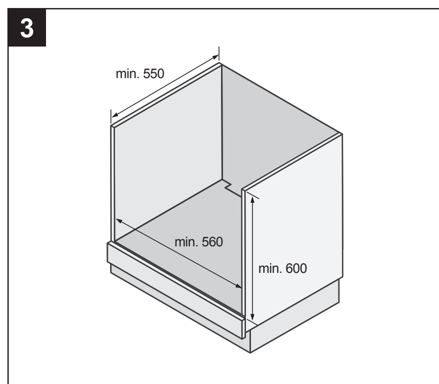
- Installasjonen må utføres slik at det er beskyttelse mot strømførende deler.
- Kjøkkenenheten der apparatet monteres må oppfylle kravene til stabilitet i DIN 68930.

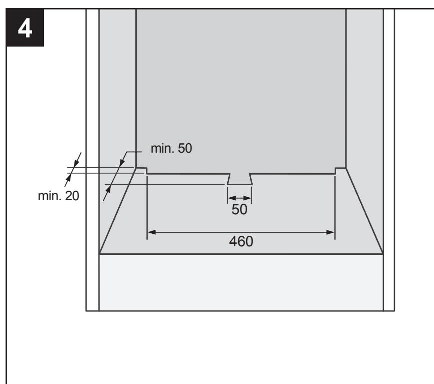
Installasjon i et lavt skap

- Legg merke til minstekravene for klaring.
- Fest stekeovnen med skruer på begge sider.





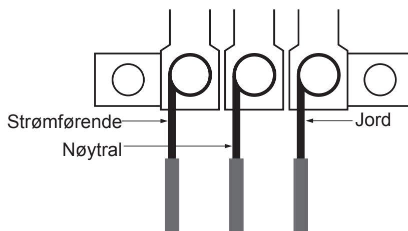




NO

5

Kople stekeovnen til strømforsyningen (H05VV-F, H05RR-F, min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²)



Kople til strømnettet

Elektriske tilkoplinger må utføres via tilkoplingsplaten som er festet bak på apparatet, av en elektromontør som forsikrer seg om at apparatet er tilkoplet i overensstemmelse med monteringsinstruksjonene og lokale retningslinjer.

Hvis apparatet ikke koples til strømnettet via en stikkontakt, må det brukes en flerpolet enhet (med kontaktmellomrom på minst 3 mm) på forsyningssiden av tilkoplingen, i henhold til sikkerhetskravene.

✉ Når strømmen koples til, initialiseres elektronikken i stekeovnen. Dette nøytraliserer lyset i noen sekunder. Strømkabelen (H05 RR-F eller H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²) må være så lang at den kan koples til innbyggingsstekeovnen mens den står på gulvet foran kjøkkenenheten.

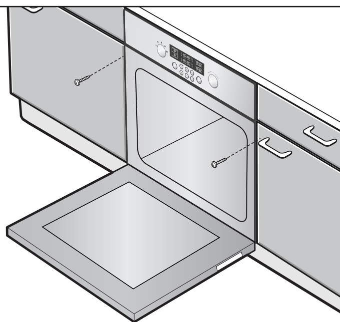
Åpne bakdekselet på stekeovnen nederst (med en flat skrutrekker), og skru kontaktskruene og kabelklemmen helt ut før ledningene koples til kontaktene.

Jordingsledningen må koples til kontakten merket (⏚) på stekeovnen.

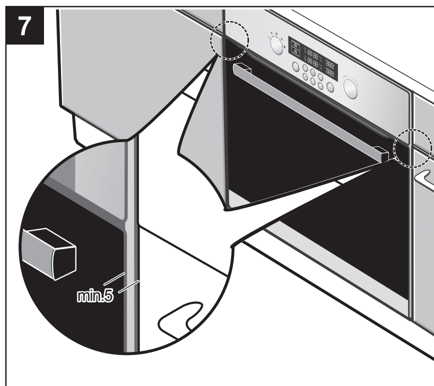
Hvis stekeovnen koples til strømnettet med en stikkontakt, må stikkontakten være tilgjengelig når stekeovnen er montert.

Vi tar intet ansvar for ulykker som følge av manglende eller utilstrekkelig jording.

6



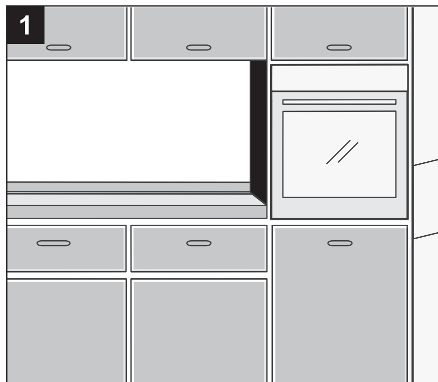
7

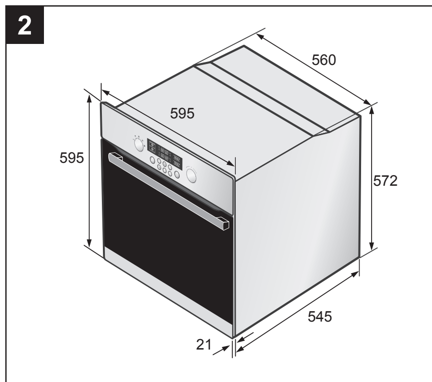


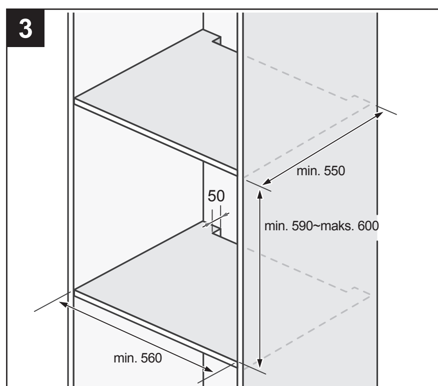
NO

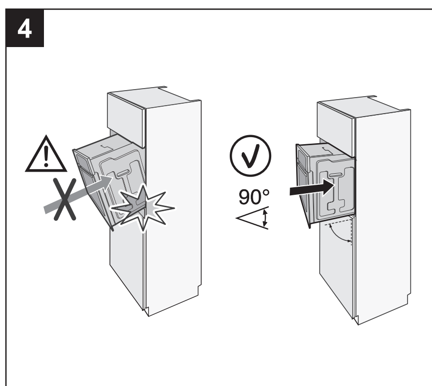
Installasjon i et høyskap

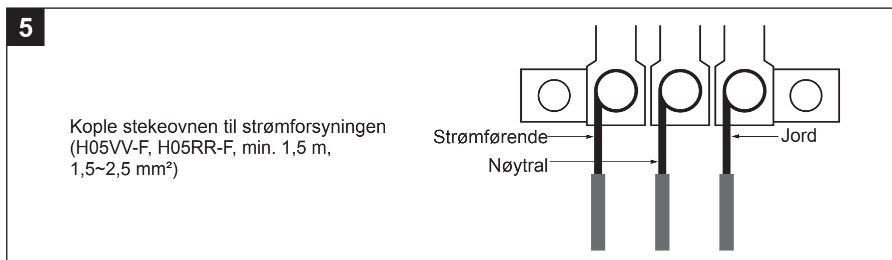
- Legg merke til minstekravene for klaring.
- Stekeovnen føres inn i åpningen i riktig vinkel.





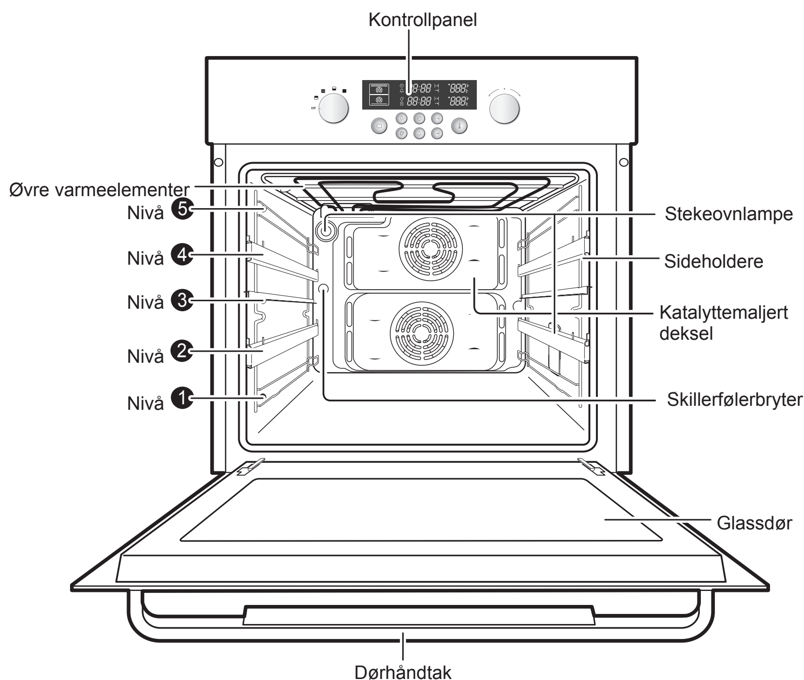






NO

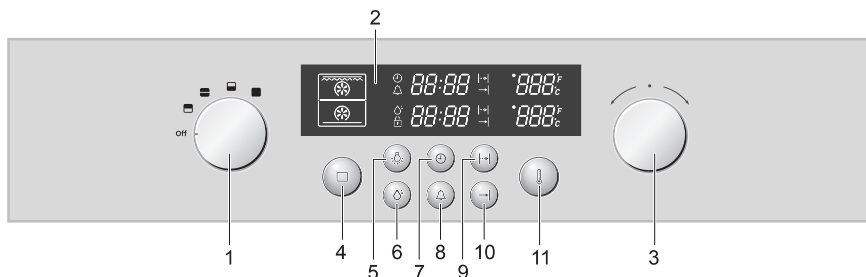
Stekeovn



 Hyllenivåene er nummerert nedenfra og opp.
Nivå 4 og 5 brukes hovedsakelig til grillfunksjonen.
Se tilberedningstipsene for ulike retter i denne håndboken.

NO

Betjeningsknapper



1. Skillervelger
2. Display
3. Klokkeslett- / temperaturvelger
4. Ovnsknapp
5. Lysknapp
6. Damprengjøring-knapp
7. Klokke
8. Kjøkkentimer
9. Steketid-knapp
10. Sluttid-knapp
11. Temperaturknapp

✉ **Skillervelgeren** og **klokkeslett- / temperaturvelgeren** er trykknapper. Trykk på knappene for å vri på dem.

Spesialfunksjoner

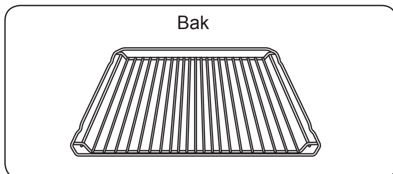
Ovnen leveres med følgende spesialfunksjoner.

- Skillermoduser: Når skilleren er satt inn, gjør apparates skillerfunksjon det mulig å tilberede mat på ulike moduser i to atskilte avdelinger, noe som gjør ovnen mer energibesparende og praktisk i bruk.
- Damprengjøring: Ovnens selvrensingsfunksjon bruker damp for å løse opp fett og smuss, slik at ovnens innside rengjøres på en sikker måte.

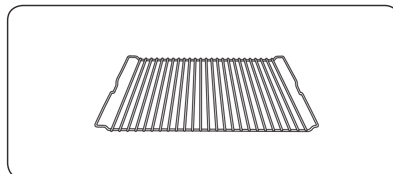
NO

Tilbehør

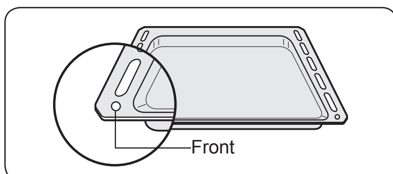
Følgende tilbehør leveres sammen med stekeovnen.



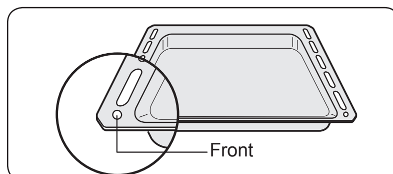
1 **Trådrist**, til tallerkener, kakeformer, stekefat og grillfat.



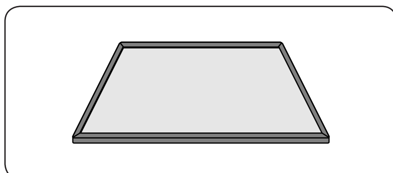
2 **Trådrist**, for steking.



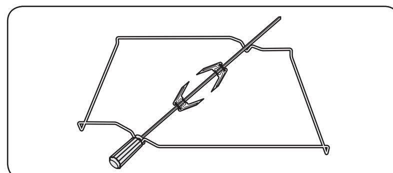
3 **Bakeplate**, til kaker og kjeks.



4 **Langpanne**, for steking eller for å samle opp kjøttkraft eller fett.

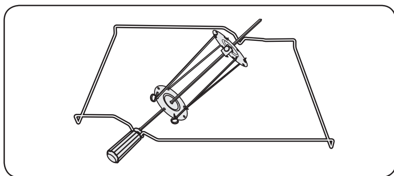


5 **Skiller**, for øvre modus, nedre modus og dobbel modus. Ved bruk settes den inn på nivå 3. Det er en skillerfølerbryter på bakveggen inne i stekeovnen. Sett den helt inntil bakveggen.



6 **Stekespiddinnsatsen** (BT62TDBFST) består av et spidd, 2 klør, et avtakbart håndtak og et understell som passer inn på den tredje hyllen nedenfra. Når du vil bruke stekespiddinnsatsen, plasserer du spiddet i hullet i bakveggen inne i ovnen. Plasser langpannen på nivå 1 når du bruker spiddet.

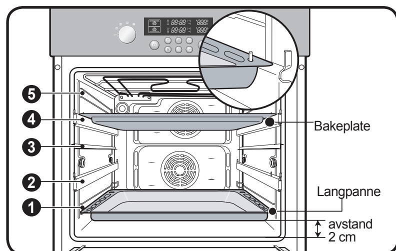
NO



7 **Stekespiddinnsats med kebabspidd**
(BT62TDBFST)

Slik BRUKES DEN:

- Plasser langpannen (uten trefot) på nivå 1 for å samle opp stekesjyen, eller sett den nederst i ovnen hvis kjøttstykket som skal stekes, er for stort.
- Stikk en av gaflene inn i spiddet, plasser kjøttstykket på spiddet.
- Halvkokte poteter og grønnsaker kan plasseres langs kantene i langpannen slik at de blir stekt samtidig.
- Plasser understellet på den midtre hyllen med "v"-formen vendt fremover.
- Det blir lettere å sette inn spiddet hvis du skrur fast håndtaket på den butte enden.
- Plasser spiddet i understellet med den spisse enden vendt bakover, og skyv forsiktig til tuppen av spiddet kommer inn i roteringsmekanismen bak i ovnen. Den butte enden av spiddet må ligge i "v"-formen. (Spiddet har to knaster som skal være nærmest ovnsdøren for å hindre at spiddet glir fremover. Knastene fungerer også som feste for håndtaket.)
- Skru av håndtaket før stekingen startes. Når stekingen er ferdig, skrur du på håndtaket igjen for å gjøre det lettere å ta ut spyddet fra understellet.



Bakeplaten, langpannen og trådristen må settes riktig inn i sidesporene.

Vær forsiktig med varme redskaper og overflater når du tar tilberedt mat ut av stekeovnen.

Eksempel Nivå 1: Langpanne
Nivå 4: Bakeplate

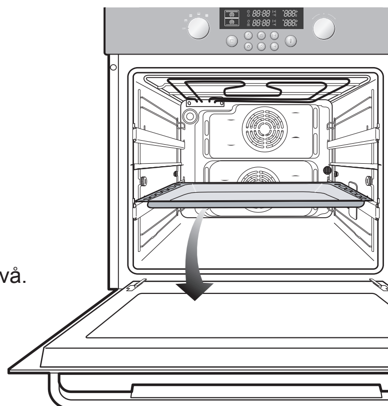
✉ Når du bruker langpannen eller bakeplaten til å samle opp væske fra maten som tilberedes, må du forsikre deg om at pannen eller platen er satt riktig inn i sidesporene. Hvis platen / pannen berører overflaten i bunnen av stekeovnen, kan det forårsake skade på emaljeoverflaten. Plater og panner som settes inn på nivå 1, må ha minst 2 cm avstand til bunnen av stekeovnen.

Bruke tilbehøret

Skiller, trådrist, bakeplate og langpanne

Plassere skilleren

Sett inn skilleren på nivå 3 i ovnen.



Plassere trådristen

Sett inn trådristen på ønsket nivå i stekeovnen.

Plassere bakeplaten eller langpannen

Sett inn bakeplaten og/eller langpannen på ønsket nivå.

ADVARSEL

Hvis du vil tilberede mat i nedre modus, øvre modus eller dobbelt modus, må du sette inn skilleren.

Sikkerhetsutkobling

- Hvis du ikke spesifiserer en steketid, vil stekeovnen slå seg av etter tidsrommet som er angitt nedenfor.

Utkoblingstid for ulike temperaturinnstillinger

Under 105 °C	16 timer
Fra 105 °C til 240 °C	8 timer
Fra 245 °C til 300 °C	4 timer

- Stekeovnens elektriske kretser inneholder et temperaturstyrt utkoblingssystem. Hvis stekeovnen varmes opp til unormalt høy temperatur, vil systemet stenge av strømforsyningen til varmeelementene en stund.

Kjølevifte

Under steking er det normalt av ventilen slipper ut varm luft foran på stekeovnen.

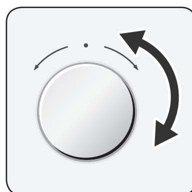
- Kjøleviftene vil fortsette å gå en stund etter at stekeovnen har vært i bruk. Den slås av når temperaturen i stekeovnen har sunket til 60 °C eller etter 22 minutter.

NO

Stille klokken

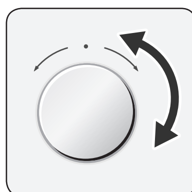
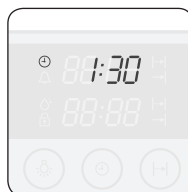
Når du kobler til strømmen for første gang, bruker du produktet etter at du har angitt klokkeslettet.




1 Trykk på **Klokkeknappen**. "◷" og "12: " blinker.

2 Vri på **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for å stille time.
Eksempel Hvis du vil stille inn 1:30
Vent i omtrent 10 sekunder. Klokken slutter å blinke og viser den innstilte timen.

3 Trykk på **Klokkeknappen**. "◷" og " :00" blinker.

4 Vri på **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for å stille minutter. "◷" blinker.




5 Trykk på **Klokkeknappen** for å fullføre innstillingen av klokken, eller vent ca. 10 sekunder. "◷" forsvinner, og "30" slutter å blinke. Displayet viser klokkeslettet. Apparatet er nå klart for bruk.

Rengjøring ved oppstart

Rengjør stekeovnen grundig før den brukes for første gang.

☛ Ikke bruk skarpe gjenstander eller slipende materialer. Dette kan føre til skade på stekeovnoverflaten. Bruk vanlig rengjøringsmiddel på stekeovner med emaljert front.

Slik rengjør du stekeovnen

1. Åpne døren. Stekeovnlampen tennes.
2. Rengjør alle platene, tilbehøret og sidesporene med varmt vann eller oppvaskmiddel, og tørk av med en myk og ren klut.
3. Vask stekeovnen innvendig på samme måte.
4. Tørk av fronten av apparatet med en fuktig klut.

Kontroller at klokken er riktig innstilt. Fjern tilbehøret og bruk stekeovnen med konveksjonsinnstilling på 200 °C i 1 time før den tas i bruk. Du vil kjenne en spesiell lukt. Dette er normalt, men du må lufte kjøkkenet godt mens stekeovnen brennes inn.

NO

Stekeovnfunksjoner

Stekeovnen har blant annet følgende funksjoner

1. **Konvensjonell**
   Anbefalt temperatur: 200 °C
   Den konvensjonelle funksjonen er ideell for steking av mat på én plate. Både øvre og nedre varmeelement brukes til å varme opp stekeovnen.

Vi anbefaler at ovnen forvarmes med konvensjonell oppvarming.

Matvare	Platenivå	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Frossen lasagne (500-1 000 g)	3	Rist	180-200	40-50
Hel fisk (f.eks. ørret) (300-1 000 g) 3-4 stykker på hver side DRYPP OLJE	3	Rist + langpanne	240	15-20
Fiskefileter (500-1 000 g) 3-4 stykker på hver side DRYPP OLJE	3	Bakeplate	200	13-20
Frosne koteletter (350-1 000 g) kjøttdeig og skinke-, ost-, eller soppfyll DRYPP OLJE	3	Bakeplate	200	25-35
Frosne koteletter av hakket kjøtt, gulrøtter, beter eller poteter (350-1 000 g) DRYPP OLJE	3	Bakeplate	200	20-30
Svinekoteletter (500-1 000 g) DRYPP OLJE, SALT OG PEPPER	3/2	Rist + langpanne	200	40-50
Bakt potet (delt i to) (500-1 000g)	3	Bakeplate	180-200	30-45
Frossen kjøttrull med soppfyll (500-1 000 g) DRYPP OLJE	3	Bakeplate	180-200	40-50
Sukkerbrødkake (250-500 g)	2	Rist	160-180	20-30
Marmorkake (500-1 000 g)	2	Rist	170-190	40-50
Gjærkake på plate med frukt og skorpe (1 000-1 500 g)	2	Bakeplate	160-180	25-35
Muffins (500-800 g)	2	Rist	190-200	25-30

NO

2. Toppvarme + konveksjon

Anbefalt temperatur: 190 °C

Toppvarmeelementet er på, og viften kjøres slik at varmluften sirkulerer kontinuerlig.

Vi anbefaler at ovnen forvarmes med toppvarme og konveksjon.

Matvare	Platenivå	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Svinestek med ben (1 000 g) BØRST MED OLJE OG KRYDDER	3	Rist + langpanne	180-200	50-65
Svinebog (1 000-1 500 g) MARINÉR	2	Bakeplate	180-230	80-120
Hel kylling (800-1 300g) BØRST MED OLJE OG KRYDDER	2	Rist + langpanne	190-200	40-65
Biff av kjøtt eller fisk (400-800 g) DRYPP OLJE, SALT OG PEPPER	3	Rist + langpanne	180-200	15-35
Kyllingfileter (500-1 000 g) BØRST MED OLJE OG KRYDDER	4	Rist + langpanne	200-220	25-35
Stekt fisk (500-1000 g) bruk ildfast fat BØRST MED OLJE	2	Rist	180-200	30-40
Roastbeef (800-1 200 g) BØRST MED OLJE OG KRYDD-ER	2	Rist + langpanne Legg til 1 kopp vann.	200-220	45-60
Andebryst (300-500 g)	4	Rist + langpanne Legg til 1 kopp vann.	180-200	25-35

NO

3. **Konveksjon**

Anbefalt temperatur: 170 °C

Denne funksjonen steker mat på opptil tre plater, og er også egnet til stek. Stekingen foregår ved at varmeelementet på den bakre veggen varmes opp, og viften fordeler varmen.

Vi anbefaler at ovnen forvarmes med konveksjon.

Matvare	Platenivå	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Lammeribbe (350-700g) BØRST MED OLJE OG KRYDD-ER	3	Rist + langpanne	190-200	40-50
Stekte bananer (3-5 stk.), skjær med kniv langs toppen, legg til 10-15 g sjokolade, 5-10 g hakkede nøtter, drypp sukker-vann, pakk inn i aluminiums-folie.	3	Rist	220-240	15-25
Bakte epler 5-8 stk på 150-200 g hver Ta ut kjernene, legg til rosiner og syltetøy. Bruk ildfast fat.	3	Rist	200-220	15-25
Koteletter av hakket kjøtt (300-600 g) DRYPP OLJE	3	Bakeplate	190-200	18-25
Kjøttpudding med fyll, russisk (500-1 000 g) BØRST MED OLJE	3	Bakeplate	180-200	50-65
Frosne kroketter (500-1 000 g)	2	Bakeplate	180-200	25-35
Frosne pommes frites (300-700 g)	2	Bakeplate	180-200	20-30
Frossen pizza (300-1 000 g)	2	Rist	200-220	15-25
Eple- og mandelkake (500-1000 g)	2	Rist	170-190	35-45
Fersk croissant (200-400 g) (ferdigdeig)	3	Bakeplate	180-200	15-25

NO

4. **Stor grill**

Anbefalt temperatur: 240 °C

Den store grillfunksjonen griller store mengder flat mat, som stek, snitzler og fisk. Den er også egnet til smørbrød. Både toppvarmeelementet og grillen er på i denne innstillingen.

Vi anbefaler at ovnen forvarmes med stor grill-funksjonen.

Matvare	Platenivå	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Pølser (tynne) 5-10 stk	4	Rist + langpanne	220	5-8 snu 5-8
Pølser (tynne) 8-12 stk	4	Rist + langpanne	220	4-6 snu 4-6
Smørbrød 5-10 stk	5	Rist	240	1-2 snu 1-2
Ostesmørbrød 4-6 stk	4	Rist + bakeplate	200	4-8
Frosne pannekaker med fyll, russiske (200- 500 g)	3	Bakeplate	200	20-30
Oksesteik (400-800 g)	4	Rist + langpanne	240	8-10 snu 5-7

NO

5. **Liten grill**

Anbefalt temperatur: 240 °C

Denne innstillingen er ment for grilling av mindre mengder flat mat, for eksempel stek, snitzler, fisk og smørbrød, plassert midt på platen. Bare toppvarmeelementet er i bruk.

Vi anbefaler at ovnen forvarmes med liten grill-funksjonen.

Sett maten midt på platen.

Matvare	Platenivå	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Frossen ovnscamembert (2–4 stk 75 g hver) SETTES I KALD OVN (uten forhåndsoppvarming)	3	Rist	200	10-12
Frosne baguetter med fyll (Tomat og mozzarella eller skinke og ost)	3	Rist + bakeplate	200	15-20
Frosne fiskepinner (300-700 g) SETTES I KALD OVN (uten forhåndsoppvarming), HELL PÅ OLJE	3	Rist + bakeplate	200	15-25
Frossen fiskeburger (300-600 g) SETTES I KALD OVN, DRYPP OLJE	3	Bakeplate	180-200	20-35
Frossen pizza (300-500g) SETTES I KALD OVN (uten forhåndsoppvarming)	3	Rist + bakeplate	180-200	23-30

6. Bunnvarme + konveksjon

Anbefalt temperatur: 190 °C

Innstillingen Bunnvarme + konveksjon er for oppskrifter der resultatet skal være fuktig på toppen og ha sprø bunn, for eksempel pizza, quiche lorraine, åpne fruktkaker og ostekaker.

Vi anbefaler at ovnen forvarmes med bunnvarme og konveksjon.

Matvare	Platenivå	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Pai av gjærdeig med epler, frossen (350-700 g)	3	Rist	180-200	15-20
Butterdeig, små paier med fyll, frossen (300-600 g) SMØR MED EGGEPLOMME, SETTES I KALD OVN (uten forhåndsoppvarming)	3	Bakeplate	180-200	20-25
Kjøttboller i saus (250-500 g) bruk ildfast fat	3	Rist	180-200	25-35
Butterdeig (500-1 000 g) SMØR MED EGGEPLOMME	3	Bakeplate	180	15-23
Cannelloni i saus (250-500 g) bruk ildfast fat	3	Rist	180	22-30
Gjærdeigpaier med fyll (600-1 000 g) SMØR MED EGGEPLOMME	3	Bakeplate	180-200	20-30
Hjemmelaget pizza (500-1 000 g)	2	Bakeplate	200-220	15-25
Hjemmebakt brød (700-900 g)	2	Rist	170-180	45-55

NO

7. Dobbel modus

Med dobbel modus kan du tilberede to ulike retter i ovnen. Når du tilbereder i den øvre og den nedre åpningen kan du bruke ulike temperaturer, innstillinger og steketider. Du kan for eksempel grille en steik og gratinere poteter samtidig. Med skilleren kan du gratinere poteter i den nedre delen og tilberede steik i den øvre delen av ovnen.

Sett alltid skilleren i hyllenivå 3 før du starter stekingen.

Forslag 1: Tilberede med forskjellige temperaturer

Åpning	Matvare	Platenivå	Steke-innstilling	Tempera-tur (°C)	Tilbehør	Tid (min.)
ØVRE	**Frossen pizza (300-400g)**	4	Konveksjon	200-220	Rist	15-25
NEDRE	**Marmorkake (500-700g)**	1	Konveksjon	160-180	Bakeplate	50-60

Merk: Sett maten i kald ovn

Forslag 2: Tilberede med forskjellige stekeinnstillinger

Åpning	Matvare	Platenivå	Steke-innstilling	Tempera-tur (°C)	Tilbehør	Tid (min.)
ØVRE	**Kyllingfileter (400-600 g)**	4	Toppvarme + konveksjon	200-220	Rist + lang-panne	25-35
NEDRE	**Gratinerte poteter (500-1 000 g)**	1	Konveksjon	160-180	Rist	30-40

Merk: Sett maten i kald ovn

Testretter

I henhold til standard EN 60350

1. Baking

Anbefalingene for baking gjelder forvarmet ovn.

Matvaretype	Rett og notater	Platenivå	Steke-innstilling	Temp. °C	Steketid, min.
Småkaker	Bakeplate	3	Konvens-jonell	160-180	15-25
	Langpanne + Bake-plate	1+4	Konveksjon	150-170	20-30
Sukkerbrødkake uten fett	Bakefolie på rist (mørk, ø 26 cm)	2	Konvens-jonell	160-180	20-30
Eplepai	Rist + Bakeplate + 2 kakeformer (mørk, ø 20 cm)	1+3	Konveksjon	170-190	80-100
	Rist + 2 kakeformer (mørk, ø 20 cm)	1 plassert diagonalt	Konvens-jonell	170-190	70-80

2. Grilling

Forvarm ovnen i 5 minutter med stor grill-funksjonen.

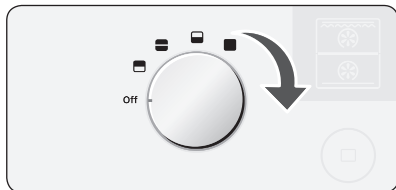
Bruk denne funksjonen med en temperaturinnstilling på maksimalt 300 °C.

Matvaretype	Rett og notater	Platenivå	Steke-innstilling	Temp. °C	Steketid, min.
Toast med hvitt brød	Rist	5	Stor grill	300	1. 1-2 2. 1-1 1/2
Biffburgere	Rist + langpanne (for å samle opp væske)	4	Stor grill	300	1. 7-10 2. 6-9

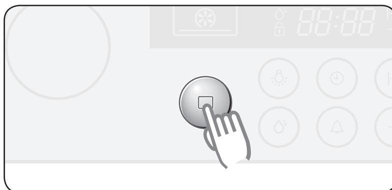
NO

Velge modus for skiller

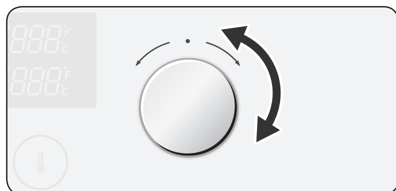
For øvre modus, dobbel modus og nedre modus setter du inn skilleren med **Skillervelgeren** på “AV” For enkelt modus tar du ut skilleren i “AV”-posisjon. Vri deretter på **Skillervelgeren** for å velge ønsket modus. Du finner mer informasjon i tabellen under.



1 Vri på **Skillervelgeren** for å velge ønsket deling.



2 Trykk på **Ovnsknappen**.

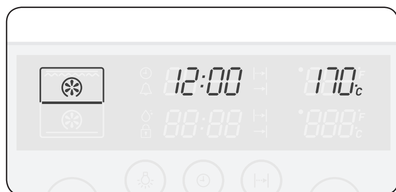


3 Vri på **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for å velge ønsket funksjon. Etter 3 sekunder og hvis det ikke er flere justeringer, begynner ovnen automatisk i valgte modus og med valgte funksjon.

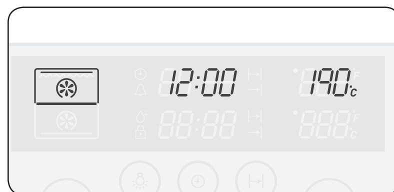
Skillermo-dus	Marker-ing	Stekeovnfunksjon	Sette inn skiller	Bruksinformasjon
Av	Off			
Øvre modus		**1.** Konveksjon **2.** Toppvarme + konveksjon **3.** Stor grill	JA	Denne modusen sparer energi og tid ved tilbereding av små mengder mat.
Dobbel modus		Både øvre og nedre Delingsfunksjon	JA	Du kan tilberede to retter på to ulike temperaturer samtidig.
Nedre modus		**1.** Konveksjon **2.** Bunnvarme + konveksjon	JA	Denne modusen sparer energi og tid ved tilbereding av små mengder mat.
Enkel modus		**1.** Konveksjon **2.** Toppvarme + konveksjon **3.** Konvensjonell **4.** Stor grill **5.** Liten grill **6.** Bunnvarme + konveksjon	NEI	

Øvre modus

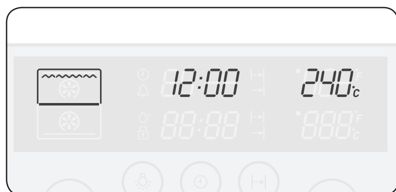
Bare det øvre varmeelementet brukes. Skilleren må settes inn.



Konveksjon



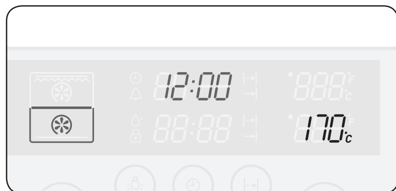
Toppvarme + konveksjon



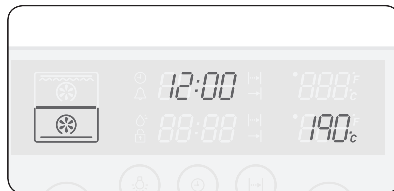
Stor grill

Nedre modus

Bare det nedre varmeelementet brukes. Skilleren må settes inn.



Konveksjon

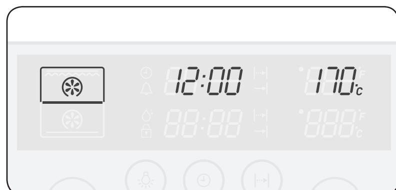


Bunnvarme + konveksjon

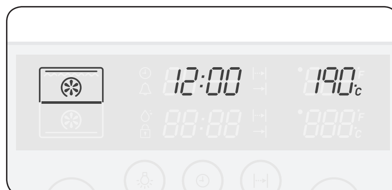
Dobbel modus

Øvre og nedre modus brukes samtidig. Det er mulig å angi hvilken modus som skal aktiveres først. Når en av rettene er ferdig tilberedt i dobbel modus og du vil bytte steketid eller temperatur i den andre avdelingen, vrir du på **Skillervelgeren** for å velge modusen (øvre eller nedre) som du vil fortsette å bruke. Skilleren må settes inn.

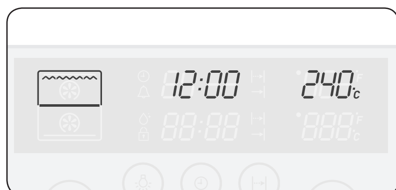
Dobbel modus 1: Den øvre modusen starter først. Når **Ovnsknappen** trykkes inn, eller når det har gått 15 sekunder etter at øvre modus ble innstilt og det ikke har vært flere justeringer, begynner ovnen i nedre modus.



Konveksjon

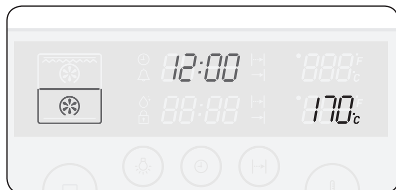


Toppvarme + konveksjon

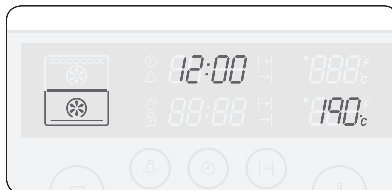


Stor grill

Dobbel modus 2: Når øvre modus starter opp, skifter ovnen til nedre modus når **Ovnsknappen** trykkes inn, eller når det har gått 15 sekunder etter at øvre modus ble innstilt og det ikke har vært flere justeringer. Øvre og nedre modus brukes samtidig.



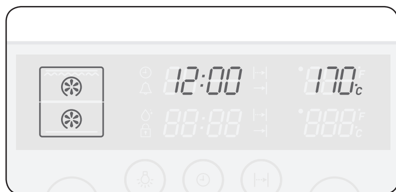
Konveksjon



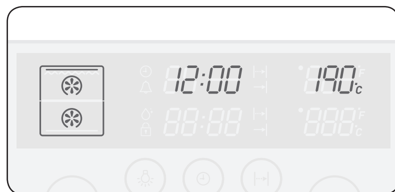
Bunnvarme + konveksjon

NO

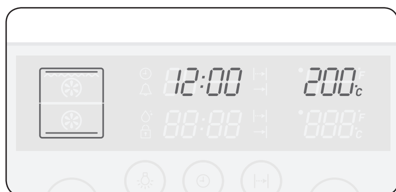
Enkel modus



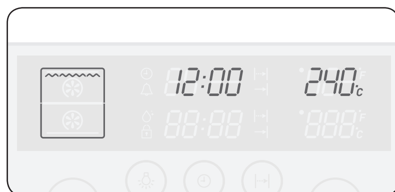
Konveksjon



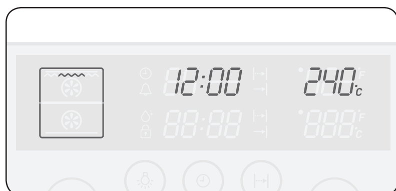
Toppvarme + konveksjon



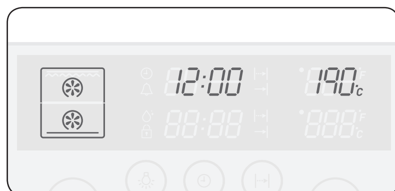
Konvensjonell



Stor grill



Liten grill

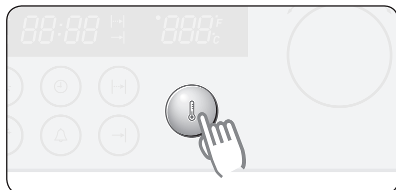


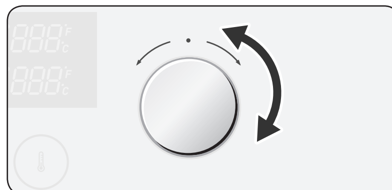
Bunnvarme + konveksjon

NO

Stille inn stekeovntemperaturen

I enkel, øvre og nedre modus





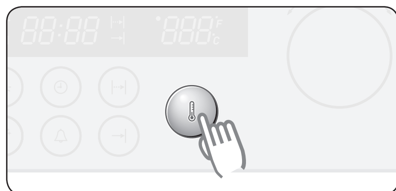
1 Trykk på **Temperaturknappen**.

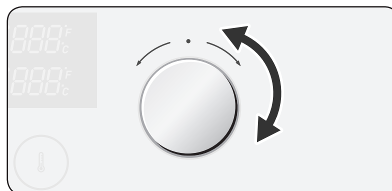
2 Vri på **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for å stille inn temperaturen i trinn på 5 °C.

Enkel modus (liten og stor grill)	40 °C – 250 °C (40 °C – 300 °C)
Øvre modus	40 °C – 250 °C
Nedre modus	40 °C – 250 °C

 Temperaturen kan justeres under tilberedingen.
I ovnsmodusinnstillingene slås de øvre og nedre varmeelementene på skiftesvis under hele tilberedingsprosessen for å regulere og bevare temperaturen.

I dobbel modus





1 Trykk inn **Temperaturknappen** (øvre modus).
Trykk inn **Temperaturknappen** to ganger (nedre modus).

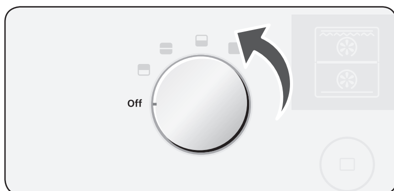
2 Vri på **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for å stille inn temperaturen i trinn på 5 °C.

Øvre modus (stor grill)	160 °C – 250 °C (200 °C – 250 °C)
Nedre modus	160 °C – 250 °C

 Temperaturen kan justeres mens stekingen pågår.

NO

Slå av stekeovnen

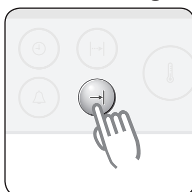


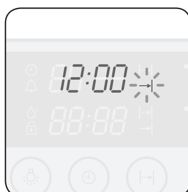
Slå av stekeovnen ved å vri **Skillervelgeren** til "**Av**" stilling.

Sluttid

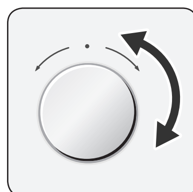
Du kan stille inn sluttid mens stekingen pågår.

I enkel, øvre og nedre modus



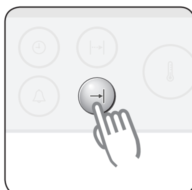


1 Trykk på **Sluttid-knappen**.
Eksempel Gjeldende klokkeslett er 12:00





2 Vri på **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for å stille inn ønsket sluttid.





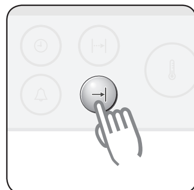
3 Trykk på **Sluttid-knappen**.
Ovnen bruker den valgte sluttiden automatisk hvis du ikke trykker på **Sluttid-knappen** innen 5 sekunder.

✉ Mens stekingen pågår kan du justere den tidligere innstilte sluttiden med **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for best mulig stekeresultat.

NO

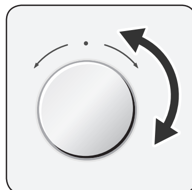
I dobbel modus

Du velger sluttidene for øvre og nedre modus med **Sluttid-knappen** og **Klokkeslett- / temperaturvelgeren**.

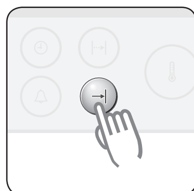
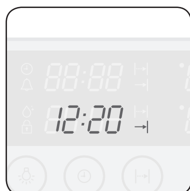



1 Trykk på **Sluttid-knappen** to ganger (nedre modus).

Eksempel Gjeldende klokkeslett er 12:00




2 Vri på **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for å stille inn ønsket sluttid.

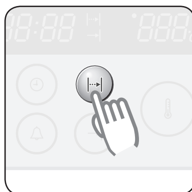
3 Trykk på **Sluttid-knappen**.
Ovnen bruker den valgte sluttiden hvis du ikke trykker på **Sluttid-knappen** innen 5 sekunder.

 Mens stekingen pågår kan du justere den tidligere innstilte sluttiden med **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for best mulig stekeresultat.

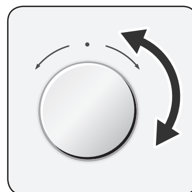
Steketid

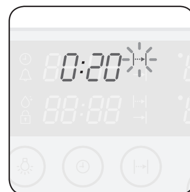
Du kan stille inn steketid mens stekingen pågår.

I enkel, øvre og nedre modus



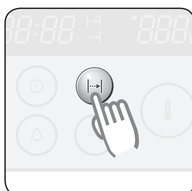






1 Trykk på **Steketid-knappen**.

2 Vri på **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for å stille inn ønsket steketid.





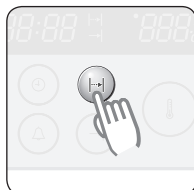
3 Trykk på **Steketid-knappen**.
Ovnen bruker den valgte steketiden automatisk hvis du ikke trykker på **Steketid-knappen** innen 5 sekunder.

✉ Mens stekingen pågår kan du justere den tidligere innstilte steketiden med **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for best mulig stekeresultat.

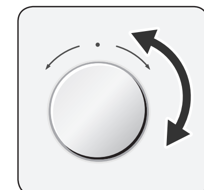
NO

I dobbel modus

Du velger steketidene for øvre og nedre modus med **Steketid-knappen** og **Klokkeslett- / temperaturvelgeren**.

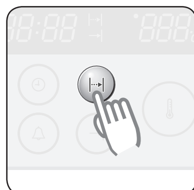






1 Trykk på **Steketid-knappen** to ganger (nedre modus).

2 Vri på **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for å stille inn ønsket steketid.



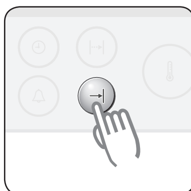
3 Trykk på **Steketid-knappen**.
Ovnen bruker den valgte steketiden automatisk hvis du ikke trykker på **Steketid-knappen** innen 5 sekunder.

 Mens stekingen pågår kan du justere den tidligere innstilte steketiden med **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for best mulig stekeresultat.

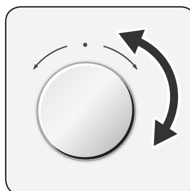
Forsinket start

Eksempel 1- Steketiden velges først

Hvis sluttid stilles inn etter at steketiden er stilt inn, vil stekeovnen beregne steketid og sluttid, og om nødvendig finne et senere starttidspunkt.







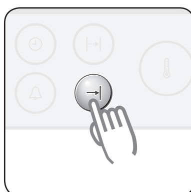


1 Trykk på **Sluttid-knappen**.

__**Eksempel**__ Gjeldende klokkeslett er 15:00, og ønsket steketid er 5 timer.

2 Vri på **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for å stille inn ønsket sluttid.

__**Eksempel**__ Du vil steke i 5 timer og være ferdig klokken 20:30.



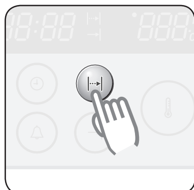


3 Trykk på **Sluttid-knappen**. Et “ ”-symbol vises frem til det forsinkede starttidspunktet.

NO

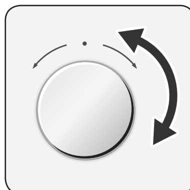
Eksempel 2- Sluttiden velges først

Hvis steketid stilles inn etter at sluttiden er stilt inn, vil stekeovnen beregne steketid og sluttid, og om nødvendig finne et senere starttidspunkt.




1 Trykk på **Steketid-knappen**.

Eksempel Gjeldende klokkeslett er 15:00, og ønsket sluttid er 17:00.




2 Vri på **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for å stille inn ønsket steketid.

Eksempel Du vil steke i 1 time og 30 minutter og være ferdig klokken 17:00.



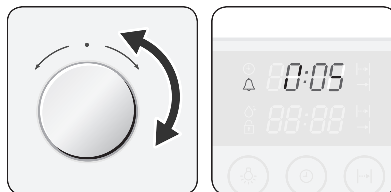

3 Trykk på **Steketid-knappen**. Et “[symbol]”-symbol vises frem til det forsinkede starttidspunktet.

NO

Kjøkkentimer

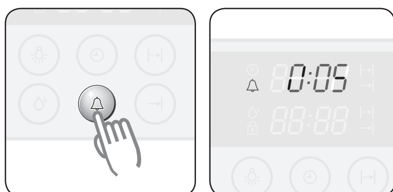


1 Trykk én gang på **Kjøkkentimer-knappen**. “🔔” blinker.



2 Vri på **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for å stille inn ønsket tid.

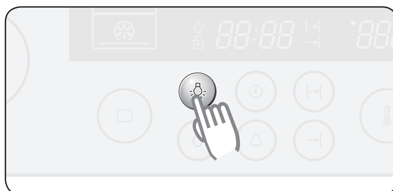
Eksempel 5 minutter



3 Trykk på **Kjøkkentimer-knappen** for å starte kjøkkentimeren. Når den valgte tiden har gått, høres et lydsignal.

✉ Trykk og hold inne **Kjøkkentimer-knappen** i 2 sekunder for å avbryte timeren.

Stekeovnlampe på / av



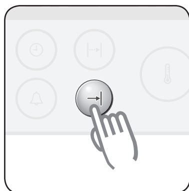
1 Trykk på **Lampeknappen**.

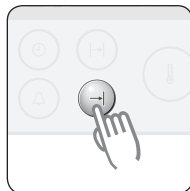
1. Både øvre og nedre
2. Øvre
3. Nedre
4. Av

✉ Lampen slås på og av i angitt rekkefølge uansett hvilken funksjon som brukes.

NO

Barnesikring

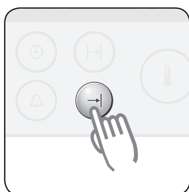


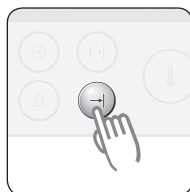
1 Trykk på **Steketid-** og **Sluttid-knappen** samtidig, og hold dem inne i 3 sekunder. (🔒) vises i displayet.

2 Trykk på **Steketid-** og **Sluttid-knappen** samtidig, og hold dem på nytt inne i 3 sekunder for å låse opp.

✉ Når ovnen er låst, vil ingen andre knapper enn **Skillervelgeren** fungere. Låsen er tilgjengelig uansett om ovnen brukes eller ikke.

Slå av pipesignalet



1 Slå av pipesignalet ved å trykke på **Klokke-** og **Sluttid-knappene** samtidig, og hold dem inne i 3 sekunder.

2 Slå på pipesignalet igjen ved å trykke på **Klokke-** og **Sluttid-knappene** samtidig på nytt, og hold dem inne i 3 sekunder.

NO

Damprengjøring

1 Fjern alt tilbehør fra stekeovnen.

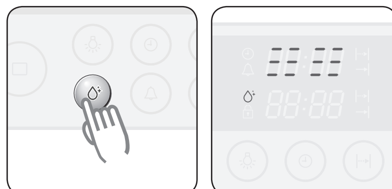
2 Hell omtrent 400 ml vann ned i bunnen av den tomme ovnen. Brukkun normalt vann, ikke destillert vann.

3 Lukk stekeovndøren.

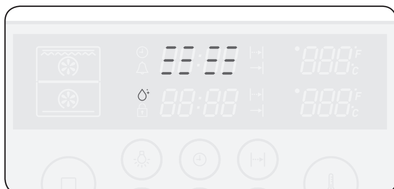
Forsiktig Damprengjøringssystemet kan bare slås på når ovnen er kjølt ned helt til romtemperatur. La ovnen bli helt nedkjølt hvis systemet ikke fungerer.



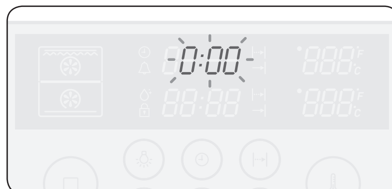
4 Vri på **Skillervelgeren** for å velge enkel modus.



5 Trykk på **Damprengjøring-knappen**.



6 Etter en viss tid blir varmeelementet ferdig, og lampen forblir på.

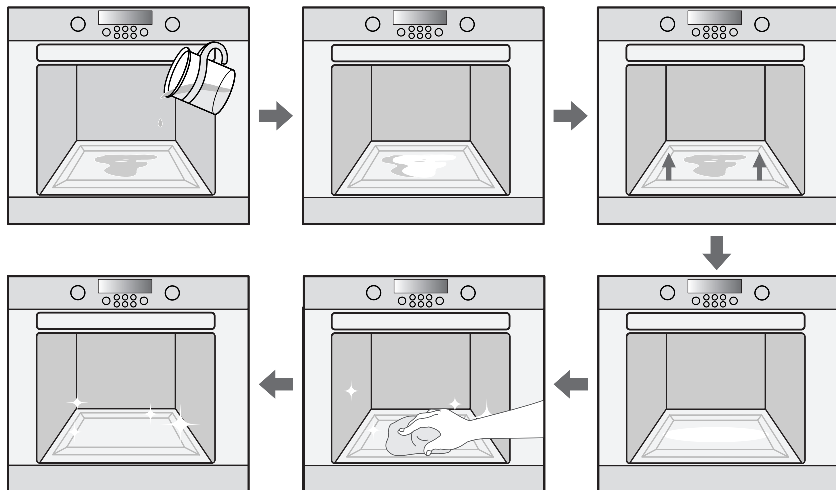


7 Når operasjonen er ferdig, blinker displayet, og en pipelyd angir at operasjonen er ferdig.



8 Vri **Skillervelgeren** til “Av” for å avslutte operasjonen og rengjøre ovnen innvendig.

NO



Etter at damprengjøringen er deaktivert

Tips

- Vær forsiktig hvis døren åpnes før damprengjøringen er fullført. Vannet i bunnen er varmt.
- La aldri vannet som er igjen, bli værende i ovnen i lengre tid, for eksempel over natten.
- Åpne ovnsdøren og fjern restvannet med en svamp.
- Tørk ovnen innvendig med såpevann og en fuktet svamp, en myk børste eller en nylonklut. Vanskelige flekker kan fjernes med en nylonskrubb.
- Kalkavleiringer kan fjernes med en klut fuktet med eddik.
- Vask med rent vann, og tørk med en myk klut (ikke glem å tørke under tetningslisten på ovnsdøren).
- Hvis ovnen er veldig skitten, kan du gjenta prosedyren når ovnen er nedkjølt.
- Hvis ovnen er svært tilsmusset med fett, for eksempel etter steking eller grilling, anbefaler vi at du gnir oppvaskmiddel på de vanskelige flekkene før du aktiverer ovnens rengjøringsfunksjon.
- La ovnsdøren stå åpen i 15 ° vinkel etter rengjøring for å la den innvendige emaljeoverflaten tørke helt.

Hurtigtørking

1. La ovnsdøren stå åpen i en vinkel på omtrent 30°.
2. Vri på **Skillervelgeren** for å velge enkel modus.
3. Trykk på **Ovnsknappen**.
4. Vri **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** til konveksjon.
5. Still steketiden til omtrent 5 minutter og temperaturen til 50 °C.
6. Slå av ovnen når det er gått 5 minutter.

ADVARSEL

Ikke bruk spyleslange med høyt trykk eller høytrykksspyler for å rengjøre ovnen.

Stekeovnens utvendige flater

- Bruk en klut og et mildt rengjøringsmiddel eller varmt såpevann ved rengjøring av stekeovnen både innvendig og utvendig.
- Tørk med kjøkkenpapir eller et tørt håndkle.
- Bruk aldri skureprodukter, etsende rengjøringsmidler eller eller slipende produkter.

Stekeovner med front i rustfritt stål

- Bruk ikke stålull, skuresvamper eller slipemidler. Dette kan skade overflaten.

Stekeovner med front i aluminium

- Tørk lett av platen med en myk klut eller mikrofiberklut og et mildt vindusvaskemiddel.

ADVARSEL

Forsikre deg om at stekeovnen er kald før du rengjør den.

Stekeovnens innvendige flater

- Tetningslisten i døren må ikke rengjøres for hånd.
- Ikke bruk grove skureprodukter eller rengjøringssvamper.
- Bruk vanlig stekeovnrengjøringsmiddel for å unngå skade på emaljerte stekeovnoverflater.
- Bruk en spesiell stekeovnrens ved fjerning av vanskelig smuss.

Tilbehør

Vask alt bakeutstyr og tilbehør etter bruk, og tørk med et kjøkkenhåndkle.
Legg tilbehøret i bløt i 30 minutter for å gjøre det lettere å rengjøre dem.

Katalyttemaljerte overflater

Det avtakbare dekselet er dekket med en mørk grå katalyttemalje, som kan bli dekket av olje og fett som sirkulerer i luften ved bruk av konveksjonsvarme. Disse avleiringene brennes bort ved stekeovntemperaturer over 200 °C, for eksempel ved baking eller steking.

Høyere temperatur gir raskere forbrenning.

Stekeovnen og tilbehøret bør rengjøres hver gang de har vært i bruk. Ellers vil ytterligere baking og steking føre til at avleiringene brenner seg enda mer fast, slik at rengjøring blir vanskelig – i ekstreme tilfeller umulig.

Rengjøring for hånd

Forsikre deg om at stekeovnen er kald før du rengjør den.

- Det katalyttemaljerte dekselet rengjøres med en blanding av varmt vann og oppvaskmiddel og en myk nylonbørste.

Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, harde børster, skuresvamper eller skurekluter, stålull, kniver eller andre slipende materialer. Ikke bruk stekeovnspray på katalyttemalje. Kjemikaliene i stekeovnspray fører til skade på katalyttemaljen, slik at den slutter å fungere.

Hvis du bruker spray på de innvendige flatene i stekeovnen, må katalyttdekselet først fjernes fra stekeovnen.

Rengjøring med høye temperaturer

Før du rengjør katalyttdekselet med høye temperaturer, forsikrer du deg om at alle innvendige flater i stekeovnen er rengjort som beskrevet over. Ellers kan de høye temperaturene brenne avleiringer fast i de innvendige flatene i stekeovnen, slik at det blir umulig å fjerne dem.

Hvis stekeovnen fremdeles er tilsmusset etter manuell rengjøring, kan høye temperaturer gjøre det lettere å fjerne smuss forårsaket av olje- og fettsøl.

Legg merke til at avleiringer av krydder, sirup og lignende substanser ikke lar seg fjerne av denne prosessen.

Slike flekker fjernes for hånd med en mild blanding av varmt vann og oppvaskmiddel og en myk børste.

- Fjern alt tilbehør fra stekeovnen.
- Still stekeovnen inn på konveksjonsfunksjonen.
- Still inn temperaturen på 250 °C.
- La stekeovnen stå på ca. 1 time. Oppvarmingstiden avhenger av hvor skitten stekeovnen er.

Det er lurt å stille inn en sluttid for denne prosessen ved hjelp av sluttidfunksjonen, i tilfelle du glemmer å slå av stekeovnen når den er ferdig.

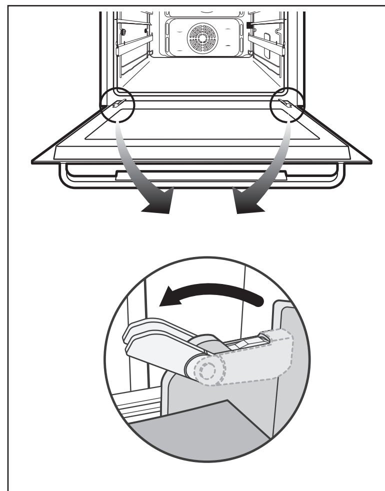
Eventuelt gjenværende smuss vil gradvis forsvinne etter hvert som stekeovnen brukes med høy temperatur igjen.

Rengjøre stekeovndøren

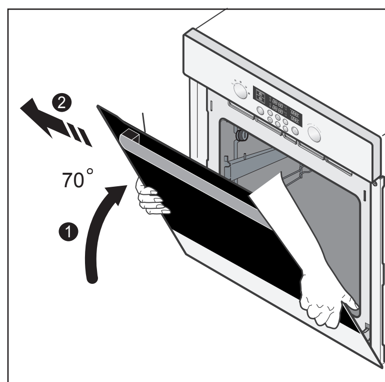
Ved normal bruk skal stekeovndøren ikke demonteres. Hvis det imidlertid er nødvendig å demontere døren, for eksempel ved rengjøring, følger du disse instruksjonene. Stekeovndøren er tung.

Fjerne døren

1. Åpne klipsene på begge hengsler.



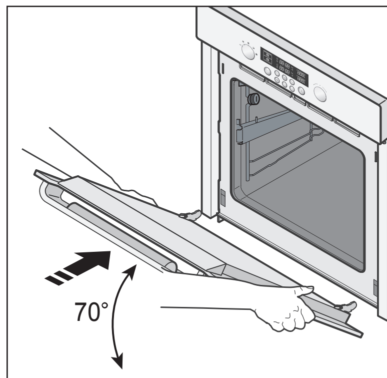
2. Grip stekeovndøren midt på hver side med begge hender.
3. Roter døren ca. 70 ° til hengslene kan trekkes helt ut av festeåpningene.



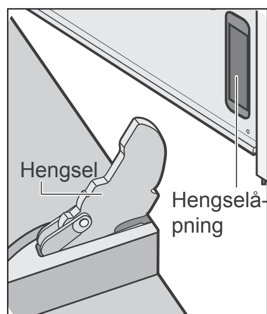
NO

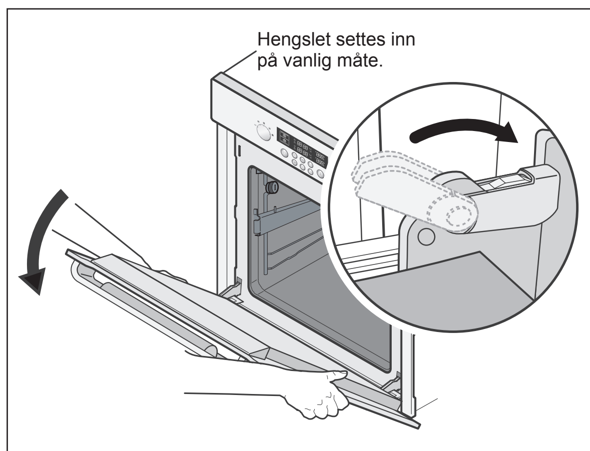
Feste døren

1. La festeklipsene stå åpne, og hold dørhengslene mot festeåpningene.



2. Roter døren mot vannrett stilling, og lukk klipsene.





Glasset i stekeovndøren

Stekeovndøren er utstyrt med tre glassplater mot hverandre. Det innerste glasset og glasset i midten kan fjernes for rengjøring.

ADVARSEL

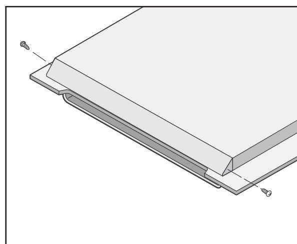
- Når døren løsnes fra stekeovnen, skal klipsene vippes til åpen stilling.
- Ikke bruk sterke slipemidler eller metallskrape til å rengjøre stekeovndøren. Dette kan føre til at overflaten blir skrapet opp slik at glasset knuser.
- Når døren er montert, kan det medføre fare for personskade å fjerne noen av delene (dørglasset eller andre deler) fra døren.

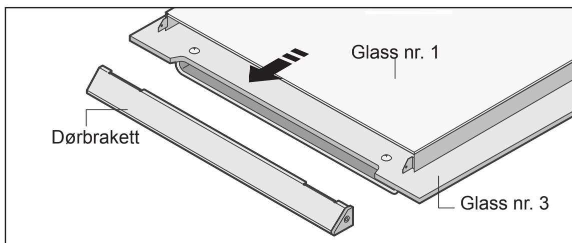
Obs!

Glasset kan knuses hvis du bruker makt, spesielt langs kantene av det forreste glasset.

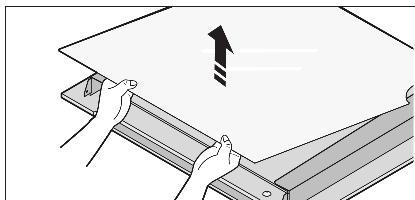
Demontering av døren

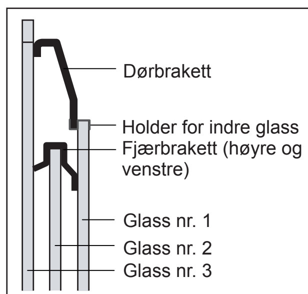
1. Fjern de to skruene på venstre og høyre side av døren.
2. Fjern de to støttene og dørbraketten, og fjern de to festeskruene for håndtaket.

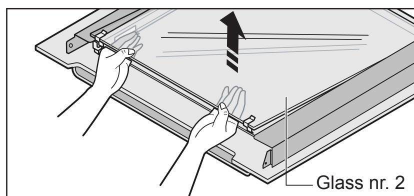




3. Løsne det innvendige glasset, glass nr. 1, fra døren.
4. Løft glass nr. 2, og fjern de to fjærbrakettene fra toppen av glasset.



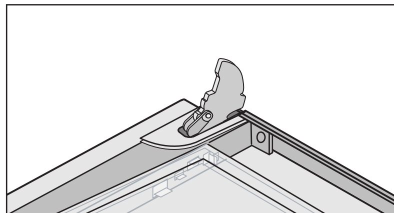




 Rengjør glassene med varmt vann eller oppvaskmiddel, og tørk med en myk og ren klut.

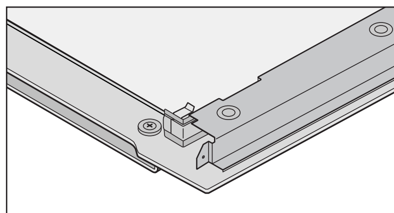
NO

Montering av døren



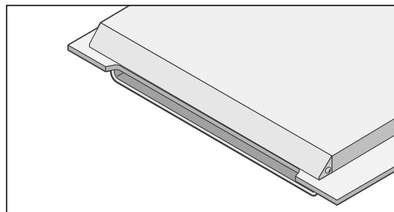
1. Rengjør glasset og de innvendige delene med varmt såpevann.

✉ Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller gryteskrubb. Bruk en svamp med et mildt vaskemiddel eller varmt såpevann.



2. Fest de to fjærbrakettene øverst på glass nr. 2, og sett glass nr. 2 på plass.

3. Fest glass nr. 1, dørbraketten og støttene på døren.

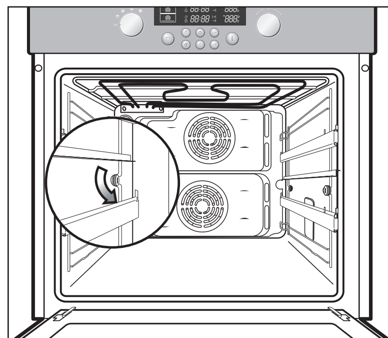


4. Trekk til de to skruene på begge sider av døren.

Sideholdere

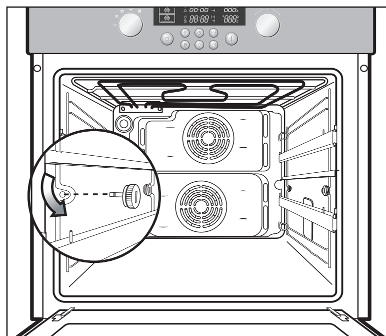
Når du skal rengjøre ovnen på innsiden, kan holderne på begge sider tas ut.

Fjerne sideholderne

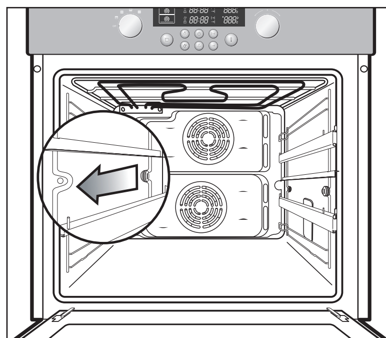


1. Skru den bakre skruen 2-3 omdreininger mot klokken.

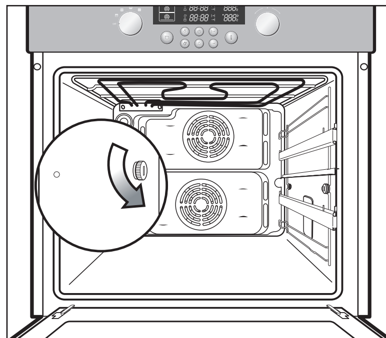
2. Fjern den fremre skruen ved å skru mot klokken.



3. Dra sideholderen og ta den ut av ovnen.



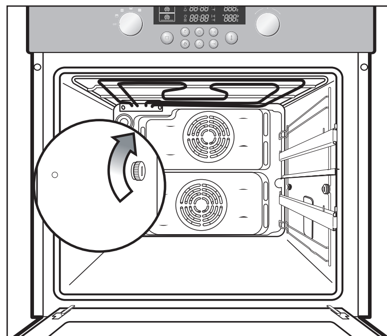
4. Fjern den bakre skruen ved å skru mot klokken.



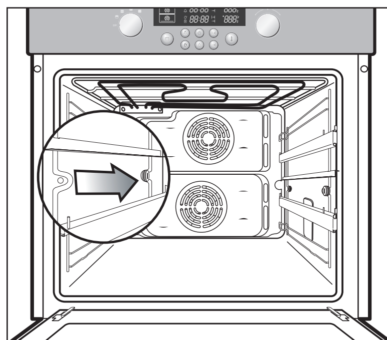
NO

Feste sideholderne

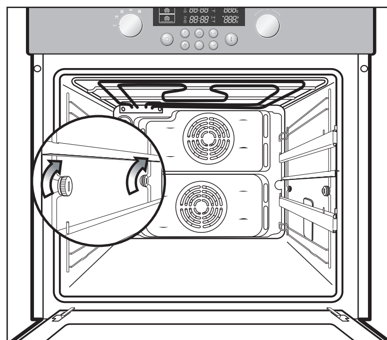
1. Sett inn skruen i det bakre hullet, og skru 2-3 omdreininger med klokken.



2. Sett inn den bakre U-formen på sideholderen og skyv den mot skruen.



3. Sett inn den fremre skruen i skruehullet, og fest begge skruene godt til.



NO

Skifte lyspæren

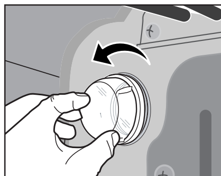


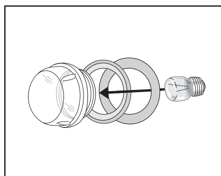
Fare for elektrisk støt
Gjør følgende før du skifter lyspæren i stekeovnen.
- Slå av stekeovnen.
- Koble stekeovnen fra strømforsyningen.
- Beskytt lyspæren og glassdekselet ved å legge en klut i bunnen av ovnen.



Du kan kjøpe nye pærer hos SAMSUNG-leverandøren.

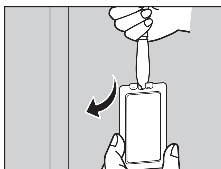
Skifte lyspæren bak i stekeovnen og rengjøre glassdekselet





1. Løsne glassdekselet ved å vri det mot urviseren.
2. Fjern metallringen og beskyttelsesringen, og rengjør glassdekselet.
3. Om nødvendig skifter du pæren med en lyspære på 25 watt, 230 V, som tåler stekeovnvarme på 300 °C.
4. Sett metallringen og beskyttelsesringen på glassdekselet.
5. Sett glassdekselet på plass igjen.

Skifte lyspæren på siden i stekeovnen og rengjøre glassdekselet





1. Fjern glassdekselet ved å holde i den nedre kanten med en hånd, sette inn en flat, skarp gjenstand, som for eksempel en bordkniv, mellom glasset og rammen og dytte ut dekselet.
2. Om nødvendig skifter du halogenpæren med en halogenpære på 25 ~ 40 watt, 230 V, som tåler stekeovnvarme på 300 °C.

Tips

- Bruk alltid et tøystykke når du håndterer en halogenpære for å unngå å få fett fra fingrene på pæren.

3. Sett glassdekselet på plass igjen.

Vanlige spørsmål og feilsøking

Hva skal jeg gjøre hvis stekeovnen ikke blir varm?

Prøv en av disse løsningene:

- Stekeovnen er kanskje ikke slått på. Slå stekeovnen på.
- Klokken er kanskje ikke innstilt. Still klokken (se delen “Stille klokken”).
- Kontroller at ønskede innstillinger er valgt.
- Det kan være at en sikring har gått eller en kretsbryter er utløst. Skift sikringen eller tilbakestill kretsbryteren. Hvis dette forekommer gjentatte ganger, kontakter du en autorisert elektriker.

Hva skal jeg gjøre hvis stekeovnen ikke blir varm selv om stekeovnfunksjon og temperatur er valgt?

Det kan være et problem med de innvendige elektriske tilkoblingene. Kontakt ditt lokale servicesenter.

Hva skal jeg gjøre hvis en feilkode vises og stekeovnen ikke blir varm?

Det er en feil i de innvendige elektriske tilkoblingene. Kontakt ditt lokale servicesenter.

Hva skal jeg gjøre hvis klokkeslettet på displayet blinker?

Det har vært et strømbrudd. Still klokken (se delen “Stille klokken”).

Hva skal jeg gjøre hvis lampen i stekeovnen ikke tennes?

Lyspæren er gått. Skift lyspæren i stekeovnen (se delen “Skifte lyspæren”).

Hva skal jeg gjøre hvis stekeovnviften går selv om den ikke er slått på?

Etter at stekeovnen har vært brukt, fortsetter viften å gå til stekeovnen er kjølt ned. Kontakt servicesenteret hvis viften fortsetter å gå etter at stekeovnen er kjølt ned.

NO

Feilkoder og sikkerhetskoder

Feilkoder og sikkerhetskoder	Generelle funksjoner	Løsning
E-27 E-29 E-26 E-28 E-2A E-2C	**FEIL PÅ TEMPERATURSENSOR**	**Kontakt SAMSUNG-servicesenteret.**
S-01	**SIKKERHETSAVBRUDD** Stekeovnen har vært slått på med innstilt temperatur over lang tid.	**Slå av stekeovnen og fjern maten. La stekeovnen kjøles ned før du bruker den igjen.**
E-09 E-0A E-08 -SE- E-06 E-0C	Enfeil i stekeovnen kan føre til at den ikke fungerer som den skal, og at det oppstår problemer med sikkerheten. Slutt umiddelbart å bruke stekeovnen.	**Kontakt SAMSUNG-servicesenteret**
-dE-	**DELING MANGLER** **Feil bruk av skilleren.** **Se “Velge modus for skiller” (side 22).**	**For øvre, dobbel og nedre modus skal skilleren settes inn, og for enkel modus skal skilleren ikke brukes.**

Tekniske data

BT62TDBB / BT62TDBST / BT62TDBFST

Strømkilde	230V ~ 50Hz
Volum (utnyttbar kapasitet)	65 L
Utgangseffekt	MAKS. 3650 W
Vekt	
Netto	ca 42 kg
Frakt	ca 46 kg
Dimensjoner (B x H x D)	
Utside	595 x 595 x 566 mm
Ovnsrom	440 x 365 x 405 mm

Norway

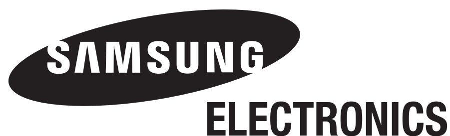
Korrekt avhending av dette produktet (Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr)



Denne merkingen som vises på produktet, dets tilbehør eller dokumentasjon, indikerer at produktet eller det elektroniske tilbehøret (for eksempel lader, headset, USB-kabel) ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall ved slutten av levetiden. For å hindre potensiell skade på miljøet eller helseskader grunnet ukontrollert avfallsavhending ber vi om at dette avfallet holdes adskilt fra andre typer avfall og resirkuleres på ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser.

Private forbrukere bør kontakte enten forhandleren de kjøpte produktet av, eller lokale myndigheter, for detaljer om hvor og hvordan disse artiklene kan resirkuleres på en miljøvennlig måte.

Forretningsbrukere bør kontakte sin leverandør og undersøke vilkårene i kjøpskontrakten. Dette produktet og det elektroniske tilbehøret skal ikke blandes med annet kommersielt avfall som skal kastes.



SPØRSMAL ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESØK OSS ONLINE PA
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
DENMARK	8 - SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0,14/Min)	www.samsung.com.de
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.com/lu
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0,10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
POLAND	0 - 801- 1 SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/es
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min)	www.samsung.com/at
Switzerland	0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)

Kodenr.: DG68-00161Y-02